



## RISOTTO CON VELLUTATA DI CARCIOFI

[cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it](http://cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it)



### Ingredienti per 4 persone:

1 l e mezzo di brodo vegetale  
8 carciofi (cuori)  
Aglio, prezzemolo  
Sale, pepe  
Olio Extravergine d'Oliva Dante  
300 g di riso  
Burro  
8 gherigli di noci  
parmigiano

### Preparazione:

In una padella mettere 2 spicchi di aglio, sale, pepe, 2 cucchiaini di olio, prezzemolo e i cuori dei carciofi in spicchi. Aggiungere un po' di acqua e far cuocere a fiamma bassa. A cottura spegnere. Togliere l'aglio. Lasciare raffreddare e frullare il tutto, fino ad ottenere una crema. Versare la crema in una pentola e riscaldare il tutto a fiamma bassa. Versare il riso e farlo tostare e poi cuocerlo aggiungendo il brodo, naturalmente un mestolo alla volta. Prima di spegnere, mantecare con burro e parmigiano. Servire caldo, cosperso di gherigli di noci tritati grossolanamente.